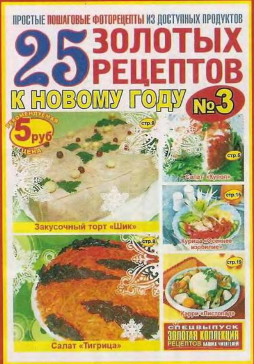
ЖДИТЕ В НОЯБРЕ



Специально для начинающих хозяюшек и тех, кто неуверенно чувствует себя на кухне, предлагаем подборку пошаговых рецептов с красочными иллюстрациями и подробными инструкциями:

- тарталетки «Быстринки»
- салат «Тигрица»
- закусочный торт «Грибное чудо»
- заливное «Диковинка»
- жаркое с сухофруктами «Южанка»
- фаршированная курица «Восточный базар»
- рулетики из говядины «Викинг»
- мясо «Мешок с подарками»
- печенье «Елочные игрушки»

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ

Спецвыпуск "Золотая коллекция рецептов" № 40. Ноябрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А. А.
Установочный тираж: 69 550 экз.
Заказ № 3081.
Цена свободная.

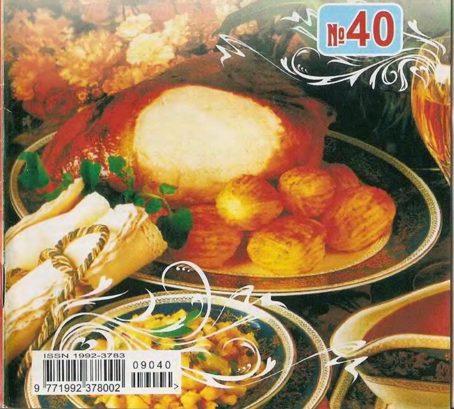
Номер подписан в печать 13.11.2009 по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Адрес типографии: 606007 Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ №ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

НОВОГОДНЯЯ СВИНИНА В ВИНЕ И ДРУГИЕ "ПЬЯНЫЕ" РЕЦЕПТЫ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№40



ISSN 1992-3783
09040
9 771992 378002

ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

АБОНЕМЕНТ на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания)								количество комплектов:			
на 20__ год по месяцам:											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда ________ (почтовый индекс) ________ (адрес)

Кому ________ (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ | место | литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов

(наименование издания)

Стоимость	подписки	________ руб.	количество комплектов:
	переадресовки	________ руб.	

на 20__ год по месяцам:											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда ________ (почтовый индекс) ________ (адрес)

Кому ________ (фамилия, инициалы)

+ приложение: специальный выпуск «Золотой коллекции рецептов»

Савчук Елена, г. Днепропетровск

Антрекот «Мечта гурмана»

500-600 г говядины, 50 г шпика, по 1 ст. л. муки и сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, пучок зелени, 3 ст. л. водки, соль, пряности.

Мясо цельным куском поджарить в жаровне с кусочками шпика, все вынуть. В той же жаровне распустить масло и обжарить на нем муку, затем положить обратно говядину и шпик, добавить пряности, соль, рубленый лук, мелко нарезанную морковь, зелень, водку и тушить на медленном огне до готовности, затем снять лишний жир и подавать.

Зефирова Элла, г. Серов

Почки жареные под горчичным соусом

2 телячьих почки, 1 ст. л. топленого масла.

Соус: 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. вина, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. мелкорубленой петрушки, 1 ч. л. лимонного сока, соль, перец.

Подготовленные, вымоченные почки обсушить на полотенце, не нарезая. Разогреть на противне 1 ст. л. сливочного масла, положить почки, обжарить на сильном огне с обеих сторон, пока не подрумянятся, посолить и жарить 20 мин.

Нарезать ломтиками, уложить на блюдо, полить соусом.

Для соуса: разбавленную вином горчицу, масло, петрушку, лимонный сок смешать и дать покипеть в той же сковороде, где жарились почки.

Подавать горячими с обжаренными на масле греночками.

Ростоцкая Елена, г. Каспийск

Бифштекс с перцем

500 г говяжьей вырезки, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. коньяка и сухого белого вина, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. бульона, соль, перец.

Вырезку разделить на 4 части, срезать весь жир, натереть солью и обжарить на растительном масле с обеих сторон, а затем на медленном огне довести до желаемой степени готовности, выложить на тарелку. В ту же сковороду влить вино, коньяк, мясной бульон и на сильном огне довести до кипения, полить мясо и подавать с салатом или вареными овощами.

Таргонский Олег, г. Бор

Стейк в красном вине

Стейки - 750 г, красное вино - 1 ст., сушеный чеснок - 2 ч. л., листья орегана (сушеные) - 1 ст. л., перец черный.

Отделить мясо от лишнего жира и жил. Смешать вино, соль, орегано и перец. Стейки залить маринадом, накрыть и поставить в холодильник на ночь. Жарить стейк по 3-4 мин. с каждой стороны, смазывая винной смесью. Подавать с картофельным салатом.



Коломийчук Елена, г. Киев

Телятина «Под градусом»

6 кусков отварной телятины, 6 ст. л. сливочного масла, 3/4 ст. л. красного вина, 500 г грибов, 2 ч. л. бульона, 1 ч. л. соли, молотый душистый перец, 1,5 ст. сметаны.

Разрезать каждый кусок мяса на 4 части и слегка обжаривать на 4 ст. л. сливочного масла, добавить вино и держать на слабом огне, пока жидкость не выпарится наполовину.

Одновременно растопить на другой сковороде оставшееся сливочное масло и обжаривать на нем нарезанные грибы 5 мин., смешать с бульоном, сметаной, перцем и солью и выложить в жаровню с телятиной. Накрыть и поставить на 20 мин. в нагретую до 200°С духовку.

Костянюк Галина, г. Киев

Мясо с белым вином

1 кг корейки, 1 ст. белого вина, 1 нарезанная кольцами луковица, 2-3 нарезанные моркови, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 желток, 200 г грибов, 1 лимон, 1 ч. л. соли, перец, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 лавровый лист, цедра 1 лимона.

Мясо разрезать на 4-6 кусков, положить в кастрюлю и залить 1 ст. вина, чтобы только покрыло мясо, положить морковь, лук, петрушку, зелень, лавровый лист, соль и перец, довести до кипения и варить при слабом огне до мягкости.

Добавить желток, сок и цедру лимона, обжаренные в сливочном масле грибы, немного проварить и подавать.

Камалова Ольга, г. Киров

Почки «Отменные»

6 свиных почек, 3 луковицы, 2 ст. л. масла или топленого сала, 1 ч. л. муки, 1 ст. мясного бульона или воды, 1 ч. л. томат-пюре, 3 ст. л. вина, соль, перец.

Очистить почки от пленки, вымыть в нескольких водах, разрезать пополам в длину, вынуть жир. Нарезать каждую половину наискось - ломтиками толщиной 5 мм, затем обварить кипятком и дать хорошо стечь воде. Перед тем как ставить на огонь, промыть еще раз в воде, смешанной с уксусом, и хорошенько высушить полотенцем.

Накрошить мелко лук и обжарить его на топленом сале, затем всыпать муку и размешивать, пока не начнет желтеть. Разбавить бульоном, добавить немного томата-пюре или молотого красного перца, посолить, добавить черный перец. Варить 10 мин.

Разогреть на сковороде 1,5 ст. л. сала, уложить почки и держать несколько минут, чтобы слегка поджарились, но не давать подрумяниться. Уложить затем в кастрюлю с соусом, добавить вино. Не давая кипеть, подержать почки несколько минут на плите, чтобы они хорошо прогрелись и пропитались соусом.



Самойленко Маргарита, г. Донецк

Мясо с вином и капустой

1 кочан капусты, 250 г телятины, 1 луковица, 2 моркови, шпик, 1 ст. белого сухого вина, 2 ст. бульона, соль, перец.

Капусту зачистить и положить в горячую подсоленную воду, через 15 мин. вынуть, дать воде стечь, аккуратно отогнуть листья и между ними проложить фарш из мяса, заправленного солью и перцем. Листья прижать так, чтобы сохранить первоначальную форму кочана, затем перевязать его ниткой, под которую положить ломтики шпика, уложить в кастрюлю, засыпать луком, нарезанным кольцами, и морковью, нашинкованной кружочками, влить вино и бульон и варить на слабом огне до готовности.

Суслова Елена, г. Тольятти

Почки «Телячьи»

600 г телячьих почек, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растит. масла, соль, 1 ст. бульона, 3 ст. л. красного вина или мадеры.

Удалить с почек лишний жир. Каждую почку, не перерезая полностью, глубоко надрезать. Промыть тщательно в большом количестве воды и оставить в ней на 30 мин. Отжать воду, обсушить, нарезать тонкими кружками (поперек), посыпать мукой, подрумянить на 1 ст. л. масла. Положить почки в кастрюлю, добавить жир от жаренья, влить бульон, накрыть крышкой и тушить до готовности. Во время тушения по мере выпаривания соуса надо добавлять воду. Снять с огня, когда почки станут мягкими.

Для соуса: смешать муку и бульон, проварить, влить вино, посолить и сразу же подать к столу.

Шевченко Екатерина, г. Нижний Новгород

Свинина с грибами «Соло»

1,2 кг свинины, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 100 г шпика, 4 ст. л. растительного масла, 6 луковиц, 1/2 ст. белого вина, 2 ст. л. томат-пюре, 200 г грибов.

Чеснок, петрушку и 3 луковицы мелко нарезать, нарезанный кубиками шпик и порционные куски мяса положить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить целые луковицы и смесь из лука, чеснока и петрушки, залить 1 ст. воды, вином и поставить на 1 ч. на слабый огонь.

В конце добавить томат-пасту и тонко нашинкованные грибы и продолжать тушить до готовности, перед подачей полить образовавшимся соусом.

Яшина Светлана, г. Уфа

Жаркое из телятины с вишнями

1,5 кг телятины, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, 1 кг вишни (замороженной), 1/2 ст. вина, соль, сахар.

Мясо обдать кипятком, натереть солью и оставить на час. Вишню разморозить. Мясо наколоть ножом и нашпиговать отверстия вишнями, поместить в гусятницу, полить сливочным маслом и поставить в горячую духовку на 1 ч. Оставшиеся вишни положить в кастрюлю, добавить вино, масло, сахар и немного потушить, процедить. Жаркое полить приготовленным соусом и тушить все вместе еще несколько минут. Под конец добавить сметану. Украсить зеленью.

Можно подавать в горячем и холодном виде.

Ерошина Татьяна, г. Брест

Телятина, тушенная со сметаной

800 г телятины, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. белого вина, 4 ломтика лимона, 150 г сметаны, сахар, соль, лимонный сок, зелень.

Телятину нарезать небольшими кусочками поперек тканей, отбить, посыпать щепоткой сахара, сбрызнуть лимонным соком, посолить, обвалять в муке и слегка обжарить на сковороде с жиром, затем переложить в кастрюлю. Оставшийся на сковороде соус смешать с вином и сметаной, полить им мясо и тушить до готовности.

Подать с овощным гарниром, посыпать зеленью.

Пикульская Галина, г. Минск

Рагу по-французски

750 г свиного ливера (сердце, печень, язык), 200 г шпика, 2 ст. белого вина, 3 луковицы, сок 1 лимона, 2 зубчика чеснока, соль, рубленая зелень петрушки, укропа, несколько листиков мяты.

Ливер отварить, нарезать кусочками и обжарить с нарезанным соломкой шпиком до образования корочки, выложить на тарелку. В том же жире обжарить шинкованный лук, добавить вино, тертый чеснок, соль, перец, петрушку, укроп, мяту, сверху положить ливер и поставить на 1 ч. в духовку.

При подаче полить лимонным соком и положить сверху несколько кусочков сливочного масла.

Пикульская Олеся, г. Воронеж

Рагу из баранины по-гречески

500 г баранины, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 дольки чеснока, 1-2 ст. л. томат-пасты, 2 ст. белого вина, 1/2 ч. л. тимьяна, 1 лавровый лист, соль, перец, немного муки, 25 маслин.

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, слегка обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком на растительном масле. Добавить тертый чеснок. Все залить вином так, чтобы оно покрыло мясо. Поставить на большой огонь, чтобы жидкость немного испарилась, затем добавить остаток вина, томат-пасту, тимьян и лавровый лист. Варить до готовности на небольшом огне под крышкой.

Перед подачей на стол соус заправить мукой, добавить маслины. Подать на подогретых тарелках, натертых чесноком.

Демченко Олеся, г. Шахтинск

Жаркое по-молдавски

Говядина - 300 г, сало топленое - 30 г, картофель - 400 г, морковь - 200 г, лук репчатый - 100 г, петрушка (корень) - 1/2 шт.

Соус: мука - 2 ч. л., томат-пюре - 2 ч. л., вино красное столовое - 4 ст. л., чеснок - 1 зубчик, специи, соль.

Говядину нарезают крупными кусками, отбивают, солят, перчат, обжаривают. Картофель нарезают кружочками и обжаривают с луком, морковью и петрушкой. Затем мясо тушат 30-40 мин. вместе с картофелем в красном соусе с вином. Солят и перчат по вкусу. При подаче жаркое украшают зеленью. Отдельно подают соленья.

Для соуса: муку спассеровать до коричневого цвета, добавить тертый чеснок, томат-пюре и вино, уварить до загустения.

Роднова Мария, г. Донецк

Свинина «Праздничная»

2 кг свиной вырезки, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. коньяка, 3 ст. л. лимонного сока, 1/2 ст. горчицы, соль, черный перец по вкусу.

Свинину помойте, нарежьте маленькими кусочками, выложите в эмалированную кастрюлю.

Приготовьте соус: очистите и измельчите чеснок, смешайте с горчицей, лимонным соком, коньяком. Залейте этим соусом мясо, посыпьте солью и перцем, поставьте в холодильник на 2 ч. Обжаривайте мясо над углями или запекайте в духовке до готовности. При подаче к столу залейте вскипяченным соусом.

Нартова Нина, г. Туринск

Мясо «Подшофе»

500 г копченого окорока, 1 ст. сухого вина, 1/2 ст. десертного вина, 5 клубней картофеля, морковь, коренья петрушки и сельдерея, немного лимонного сока, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листика, соль.

Окорок вместе с кожей сварить в небольшом количестве воды с нарезанными кружочками морковью, корнями петрушки и сельдерея, перцем и лавровым листом.

Очищенный картофель нарезать дольками и варить отдельно в подсоленной воде.

С окорока снять кожу, обжаривать его в духовке 10 мин. Кожу мелко нарезать и обжарить с вареными овощами, залить вином и кипятить 2 мин. на слабом огне, винный сок сцедить.

Ярошевец Татьяна, г. Воронеж

Отварная говядина в соусе «Миронтон»

1 кг говядины, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, по 1 ст. бульона и белого сухого вина, соль, перец.

Отваренную говядину нарезать кусками, шинкованный кольцами лук обжарить на масле до готовности, добавить щепотку муки и мешать, пока она не подрумянится, затем влить вино и бульон, посолить, поперчить и кипятить без крышки, пока соус не загустеет, затем положить в него куски говядины и прокипятить, чтобы она пропиталась соусом.



Ляховская Ольга, г. Урюпинск

Баранина в вине

700 г баранины, 6 луковиц, 4 моркови, 1 пучок петрушки, соль, пряности, 100 г шпика, по 1 ст. бульона и белого вина.

Мясо отбить, свернуть, перевязать ниткой, положить в кастрюлю, туда же положить целиком очищенные луковицы, морковь, петрушку, соль, пряности, нарезанный кусочками шпик, влить бульон и вино, довести до кипения и под крышкой поставить в духовку на легкий огонь на 2 ч. Вынуть, с соуса снять жир, процедить и уварить до густоты.

Шестакевич Алла, г. Шуя

Свинина «Оригинальная»

1 кг свинины, 1/2 ст. растительного масла, 200 г шпика, 1 ст. белого вина, соль, перец, пучок петрушки, несколько луковок, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, морковь, пастернак, крахмал.

Порционные куски мяса обжарить с растительным маслом и большими кусками шпика.

Когда мясо станет твердым, влить вино, положить все остальное и варить до готовности, затем мясо вынуть, с соуса снять жир, процедить, заправить немного картофельным крахмалом, чуть-чуть подержать на слабом огне, помешивая, чтобы загустел, полить мясо и подавать.

Сорокина Алла, г. Липецк

Жаркое из телятины по-итальянски

Телятина - 2 кг, чеснок - 2-3 зубчика, сало - 100 г, лавровый лист - 5 шт., сливочное масло – 2 ст. л., вино сухое - 3 ст., бульон – 1/2 ст., томатный сок – 1/2 ст., перец горошком, соль по вкусу.

Телятину нашпиговать салом, чесноком, перцем, гвоздикой, посыпать солью, крепко перевязать толстой ниткой, положить в гусятницу, влить 2 стакана вина, добавить масло, лавровый лист, закрыть плотно крышкой, поставить в духовку на маленький огонь, тушить до готовности. Затем вынуть из духовки, добавить еще 1 ст. вина, немного бульона и томатного сока. Поставить на огонь, чтобы прокипело, затем вынуть, выложить на блюдо, полить соусом, в котором варилось.

Украсить зеленью.

Зиновьева Любовь, г. Ревда

Язык под соусом

1 говяжий язык, 250 г овощей, 1 лавровый лист, 3-4 горошины черного перца.

Соус: 20 г миндаля, 1 ст. л. сахара, 1 лимон, лимонная кислота, уксус, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 25 г изюма, 2 ст. л. красного вина.

Язык залить кипящей водой и варить до мягкости 2 ч., охладить, снять кожу, снова положить в бульон, добавить очищенные и вымытые овощи, приправы, соль и варить до полной готовности.

Для соуса: 1 ст. л. сахара подрумянить на сковороде, влить 3-4 ст. л. воды, вскипятить, полученную карамель слить в кружку. Масло растопить, добавить обжаренную муку, перемешать, развести 1/4 л холодного бульона, полученного при варке языка, до нужной густоты, добавить 2-3 ст. л. карамели и по вкусу сахар, лимонный сок или уксус. Положить очищенный и рубленый миндаль и промытый изюм, посолить. Перед подачей на стол влить в соус вино. Соус должен быть кисло-сладким.

Сваренный язык нарезать немного наискось - широкими ломтиками, уложить их на блюде полукругом, залить соусом. Подавать с картофелем.



Чикунова Светлана, г. Моршанск

Мясо «Хмельное»

750 г филе из говядины, пучок зелени, 2-3 ст. л. масла или маргарина, 4 больших луковицы, 1 ломтик хлеба, немного горчицы, 1 бутылка некрепкого пива, тмин, 1 лавровый лист, 1- 1,5 ст. л. 9% уксуса, 2 ч. л. сахара, соль, перец.

Разрезать мясо на крупные куски, отбить, разделить каждый кусок еще на 2 равные части, обжарить с обеих сторон и снять со сковороды. На оставшемся жире потушить мелкорубленую зелень и, добавив жир, обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Затем слоями уложить лук, мясо и зелень в кастрюлю, прикрыть ломтиком хлеба без корки, который предварительно смазать горчицей, добавить пиво, тмин и 1 лавровый лист. Тушить 2 ч. на слабом огне. По мере выпаривания жидкости добавлять понемногу пива. Подливку заправить уксусом и сахаром. Подавать с отварным картофелем.

Пьянкова Елена, г. Давлеканово

Ребрышки «Вкуснее не бывает»

1 кг свиных ребрышек, 400 г томатного соуса, 100 г ананасового сока, 1 ст. сидра, 1/2 ст. абрикосового нектара.

Для соуса: томатный соус смешайте с ананасовым соком и сидром, добавьте абрикосовый нектар и перемешайте. Помойте и разрубите ребрышки, выложите их в эмалированную кастрюлю и залейте приготовленным маринадом. Поставьте в холодильник на 2 ч.

Запекайте ребрышки в духовке или над углями до готовности, маринад доведите до кипения, остудите и полейте им готовое блюдо.

Иваненко Татьяна, г. Володарск

Свинина под соусом

1 кг свинины, 1/2 ст. белого вина, 2 мелко нарезанные луковицы, 2 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. соли, перец, 1 ст. л. рубленой зелени чабера или майорана, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Мясо разделить на куски и положить на 2 ч. в вино, затем подрумянить на масле, добавить соль, чабер, вино, в котором мясо мариновалось, и держать под крышкой на слабом огне 1 ч.

Подавать с отварным картофелем.



Павленко Елена, г. Павлодар

Гуляш «Мечта хозяйки»

500 г говядины, нарезанной кусочками, 1 большая луковица, 1 сладкий перец, 2 помидора без кожицы, 1 ч. л. сухого бульона (порошок), 3 ст. л. красного сухого вина.

Мелко нарезать лук и сладкий перец, положить вместе с кусочками говядины в закрытую миску и тушить 4-5 мин. Мелко нарезать помидоры и добавить их к мясу. Перемешать сухой бульон и красное вино и тушить гуляш еще 10 мин. в закрытой посуде.

Михальчук Анна, г. Иваново

Телятина с оливками

600 г телятины, 100 г оливок без косточек, 6 листиков шалфея, 1/2 ст. белого вина, 4 ст. л. олив. масла, 1,5 ст. л. слив. масла, 1 лавровый лист, соль, черный перец.

Телятину нарезать крупными кубиками. Нагреть в сковороде олив. масло, добавить слив. масло, обжарить шалфей и лавровый лист, добавить телятину и обжаривать, помешивая. Посолить, поперчить, добавить вино и тушить 10 мин.

Добавить оливки, немного потушить. Еще раз посолить и поперчить по вкусу.

Митрофанова Елена, г. Нижнекамск

Рулетики мясные

Свинина - 1 кг, мясной фарш - 200 г, шампиньоны - 400 г, овощная смесь - 400 г, печень говяжья - 300 г, чернослив - 10-12 шт., лук репчатый - 1 шт., красное вино - 1 ст.

Свинину нарезать как на отбивные, отбить, посолить, поперчить. Шампиньоны отваривать 15 мин., затем обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком. Овощную смесь из цветной капусты, брокколи и моркови отварить до полуготовности. Печень отваривать 20 мин., затем измельчить, добавить 2 ст. л. сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу. Фарш смешать с печенью, рубленым черносливом, овощами и шампиньонами. Полученную смесь разместить на отбивных и скатать в рулетики, закрепить зубочистками и быстро обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Затем сложить в сковороду, полить вином и тушить в духовке 30 мин. при 220°С.

Илюшкина Нина, г. Курган

Лангет «Праздничный»

600 г вырезки, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растит. масла, 2 кусочка батона, 100 г печени, 50 г нежирной ветчины, 100 г шампиньонов, 1 ст. бульона, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. красного вина, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, отбить. Шампиньоны отварить в бульоне. К готовым шампиньонам добавить крахмал, разведенный в нескольких ложках холодной воды, помешивая, проварить, посолить по вкусу, влить вино. Поджарить гренки.

Печень посыпать мукой и быстро обжарить на части масла, затем нарезать тонкими полосками, добавить ветчину, также нарезанную полосками. Мясо обжарить до готовности с каждой стороны.

На блюдо уложить гренки, на каждую положить по одному лангету, украсив его печенкой и ветчиной, а также кусочками шампиньонов в соусе. Все это залить соусом и посыпать рубленой зеленью петрушки.



Рябкова Галина, г. Черкесск

Курица в вине

2 небольших цыпленка, 2 ст. л. куриного жира или сливочного масла, 100 г шпика, 8 луковиц, 200 г грибов, 4 ст. л. коньяка, 0,5 л красного вина, 3 стебелька тимьяна, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, соль, 1 ст. л. муки, перец.

Каждого цыпленка разрезать на 4 части и обжарить в жире, снять со сковороды, положить на нее нарезанный кубиками шпик, 2 луковицы, шинкованные грибы и давленый чеснок, затем опять положить куски цыплят, влить коньяк, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и остальной лук.

Все перемешать, влить вино, посолить, поперчить и тушить до выпаривания жидкости в 2 раза, курицу вынуть и облить образовавшимся соусом, тут же подавать.

Алексеева Екатерина, г. Струнино

Цыпленок с овощами в красном вине

Цыпленок - 600 г, мука - 3 ст. л., жир куриный - 20 г, масло сливочное - 3 ст. л., вино красное - 3 ст. л., кетчуп - 4 ст. л., картофель - 4 шт., лук репчатый - 3 шт.

Куски подготовленного цыпленка жарить в сотейнике с жиром до готовности.

Слить жир из сотейника, в оставшийся сок добавить красное вино, воду, вскипятить, добавить красный соус, проварить 1-2 мин. и процедить.

Для гарнира: картофель нарезать кубиками и обжарить; лук репчатый, нарезанный кольцами, жарить в жире.

Подают цыпленка на блюде или тарелке, сверху кладут кольца лука. Гарнировать подготовленными овощами.

Нартова Нина, г. Туринск

Цыпленок по-французски

1 цыпленок, 500 г мелких шампиньонов, 250 г сметаны, 1 ст. белого вина, 150 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Подготовленную тушку обжарить на сильном огне до образования корочки, добавить промытые шампиньоны, половину сметаны и вина, посолить и поперчить.

Тушить на слабом огне 2 ч., затем добавить остаток сметаны и вина и тушить до готовности. Подавать с грибами.

Голованова Любовь, г. Бугуруслан

Курочка в вине с шампиньонами

Цыпленок - 1 шт., коньяк - 1/4 ст., красное виноградное вино - 0,5 л, куриный жир или сливочное масло - 2 ст. л., шпик - 60 г, небольшие луковицы - 8 шт., шампиньоны - 150 г, чеснок - 1 зубчик, мука - 1 ст. л., лавровый лист - 1 шт., перец, соль по вкусу.

Цыпленка подготовить, разделить на 4 части и обжарить. Обжаренные куски снять со сковороды, а вместо них положить нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, мелко нарезанные шампиньоны и растолченный чеснок. Все это слегка потушить. Затем снова положить на сковороду куски курицы, влить коньяк, всыпать муку, добавить лавровый лист и оставшиеся луковицы. Все хорошо перемешать, залить вином, приправить солью и перцем.

Мясо вынуть, соусу дать наполовину выкипеть, после чего полить им мясо и подать.

Карпова Наталья, г. Новотроицк

Курица «Языческая»

1 куриная тушка (около 1 кг), 1 телячий язык, 2 ст. л. оливкового масла, 4 луковицы, 100 г шампиньонов, коньяк по вкусу, 2 ст. красного вина, 2-3 веточки тимьяна, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. муки, соль, перец, 1 ч. л. сахара, 1/4 ст. орехов.

Язык очистить, промыть, отварить (чтобы кожица легко снималась) и нарезать ломтиками. Тушку курицы промыть, разрезать на порционные кусочки, обжарить их в масле до золотистой корочки и вынуть из сковороды.

Каждую луковицу очистить, разрезать на 4 части, обжарить в масле и положить в посуду, где обжаривалась курица. Добавить нарезанные грибы и измельченный чеснок. Сверху уложить кусочки курицы, посыпать мукой, пряностями, оставшимся луком, залить коньяком, перемешать и тушить на маленьком огне 10 мин. Затем добавить вино, соль, перец, сахар и тушить еще 45 мин. Затем вынуть кусочки курицы и положить на нарезанные ломти языка. Соус, образовавшийся при тушении курицы, выпарить наполовину и залить им курицу на языке.



Калигина Анна, г. Кострома

Цыпленок с картофелем и луком

Цыпленок - 200 г, жир куриный - 5 г, масло сливочное - 3 ч. л., кетчуп - 2 ст. л., вино белое - 1 ст. л., луковица - 1 шт., картофель - 3 шт., зелень по вкусу.

Обжарить цыпленка. Из сотейника слить жир, в оставшийся после жарки цыпленка сок добавить белое вино, немного бульона и кетчуп, затем, проварив 1 мин., соус процедить.

На блюдо положить цыпленка, вокруг него расположить обточенный в виде орешков жареный картофель и лук, залить красным соусом и украсить веткой зелени петрушки.

Дряхлова Анна, г. Волгодонск

Цыпленок «Аппетитный»

Цыпленок – 1 шт., мука – 1 ст. л., масло сливочное – 1 ст. л., вино красное – 1 ст. л., соус – 2 ст. л., перец.

Тушку цыпленка разрезать на 4 части, каждый кусок посыпать солью и перцем с обеих сторон и запанировать в муке.

Обжарить куски цыпленка в сотейнике с куриным жиром или сливочным маслом до образования румяной корочки. Поливать время от времени жиром и соком, выделившимся при жарке.

Переложить птицу в другую посуду. Слить из сотейника жир, оставив сок; в этот сок влить вино или коричневый бульон, добавить красный или другой соус. Затем положить обратно куски цыпленка и припускать на слабом огне 5 мин. Можно соус прокипятить, процедить и, не припуская цыплят, полить их этим соусом при подаче.

Калашникова Мария, г. Радужный

Цыпленок с яблоками

Цыпленок - 500 г, мука - 2 ст. л., масло сливочное - 1 ст. л., яблоки - 2 шт., вино белое - 3 ст. л.

Запанированные в муке куски цыпленка жарить в сотейнике с маслом до полуготовности, залить водой и прокипятить. Затем куски цыпленка вместе с соком переложить в порционную миску, добавить яблоки, очищенные от кожицы и семян и нарезанные дольками, влить белое вино. Посуду закрыть крышкой и, поставив в жарочный шкаф, довести блюдо до готовности.

Подать в той же посуде.

Маркушина Лада, г. Уфа

Цыплята с вишней

2 цыпленка, 2 ч. л. соли, перец, 100 г сливочного масла, 1 ст. красного полусладкого вина, 2 ч. л. крахмала, 1,5 ст. свежей или консервированной вишни без косточек.

Цыплят натереть солью и перцем, растопить 2 ст. л. сливочного масла, положить их на сковороду и поставить на 1 ч. в нагретую до 190°С духовку - они должны подрумяниться и стать мягкими. Готовых цыплят разрезать пополам, положить на блюдо и не давать остыть, пока готовится соус.

Для соуса: оставшийся в противне сок слить в сотейник, добавить вино и поставить на слабый огонь. Крахмал развести в 2 ст. л. воды и, размешивая, влить туда же, варить до загустения, положить в соус вишню, оставшееся сливочное масло и проварить еще 5 мин., полить соусом цыплят и подать с отварным рисом.

Гудкова Ольга, г. Ростов-на-Дону

Курица «Просто супер»

Курица - 1 шт., белое виноградное вино - 1/2 ст., шампиньоны - 150-200 г, луковица - 1 шт., сливочное масло - 3-4 ст. л., картофель - 3 шт., сладкий перец - 2 стручка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Курицу натереть солью и молотым перцем. 1/2 масла растопить, слегка обжарить в нем лук, добавить очищенные рубленые шампиньоны и небольшое количество воды. Тушить до готовности.

Курицу наполнить этой смесью, зашить и обжарить со всех сторон на оставшемся масле. Через 15 мин. добавить нарезанные дольками сырой картофель и тонкими кольцами стручковый перец вместе с семенами. Влить вино и тушить курицу до готовности, часто поливая образующимся соком. Отдельно подать белый хлеб или зеленый салат.

Лепина Юлия, г. Ярцево

Утка, тушенная в вине

Утка - 1 шт., лук - 4-5 шт., столовое вино - 2-3 ст., томатный сок, соль, перец по вкусу.

Тушку разрубить вдоль на две части, посыпать солью, черным и красным молотым перцем и немного обжарить с маслом.

Когда утка зарумянится, добавить нашинкованный лук, томатный сок, влить белое столовое вино и, плотно прикрыв посуду, тушить до готовности.

На гарнир подать отварной рис, краснокочанную капусту или отварной картофель, посыпав его зеленью петрушки.

Надворная Елена, г. Новый Уренгой



- 4 стейка из баранины,
- 2 ст. л. сахара,
- 4 ст. л. бальзам. уксуса,
- 50 г чернослива,
- 1 ст. бульона из баранины,
- 1 ст. красного вина,
- 2 ст. л. свежего нарезанного тимьяна.

Баранина в вине

• В кастрюлю положить сахар и нагреть до темного цвета, добавить уксус и перемешать. Добавить чернослив, бульон и вино. Кипятить 10 мин., пока жидкость не выпарится вдвое. Добавить тимьян. Нагреть сковороду и обжарить баранину с каждой стороны до готовности. Подавать мясо с картофельным пюре, полив сверху соусом и посыпав оставшимся тимьяном.

Мандрикова Анна, г. Обнинск



- 2 ст. л. олив. масла,
- 150 г телячьей печени,
- 1 луковица,
- растит. масло,
- 1 ст. красного вина.

Печень с красным луком в вине

• Обжаривать печень на большом огне 1 мин. с каждой стороны, переложить на тарелку. Обжарить луковицу до мягкости. Добавить красное вино и приправить солью и черным перцем.

• Увеличить огонь, готовить 2-3 мин., пока вино немного не загустеет и не выпарится. Вернуть в сковороду печень. Готовить 1 мин., пока печень не прогреется.

Суслова Елена, г. Тольятти



- 450 г говядины,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 3 луковицы,
- 4 моркови,
- 1 зубчик чеснока,
- 3 ст. л. томат-пасты,
- сушеный тимьян,
- лавровый лист,
- черный перец,
- 3 ст. красного вина.

Говядина с овощами

• Лук, морковь крупно нарезать.

• Говядину нарезать крупными кубиками.

• Мясо подрумянить на масле, обжарить лук с морковью. Чеснок измельчить. Мясо переложить в огнеупорную посуду вместе с овощами. Добавить специи, залить сидром. Готовить 2,5 ч. под крышкой в духовке при 170°С.

Крушкова Ольга, г. Новошахтинск



- 2 кг свинины,
- 1 луковица,
- паприка,
- 1 л пива,
- 1 ломтик черного хлеба,
- перец,
- цедра 1 лимона,
- 1 ч. л. тмина,
- жир,
- соль,
- горчица.

Жаркое из свинины по-польски

• Свинину нарезать кусками, натереть смесью молотого перца, паприки, тертого лука и горчицы. Мясо поместить на противень с жиром и обжарить в духовке с обеих сторон, затем опустить в кастрюлю, залить нагретым пивом, добавить 5 горошин перца, лимонную цедру, тмин и тушить в закрытой кастрюле под крышкой до готовности. На гарнир подать вареные овощи.

Шашкина Вера, г. Бузулук



- 500 г свинины,
- 150 г копченого сала,
- 2-3 зубчика чеснока,
- 1 ст. вина,
- 1 ст. л. свиного жира,
- перец красный и черный,
- соль.

Жаркое из свинины

• На растопленном жире обжарить сало. Свинину нарезать кусочками и уложить вместе с дольками чеснока в жареное сало, посолить и поперчить. Тушить 20 мин. на среднем огне в посуде без крышки, не добавляя жидкости. Когда мясо начнет прожариваться, налить в равных количествах вино и воду так, чтобы мясо было закрыто. Прикрыть крышкой и тушить до мягкости. Когда мясо совсем готово, крышку снять и снова обжарить. Подавать с соленьями.

Горошко Любовь, г. Киев

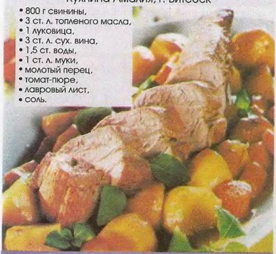


- 250 г говядины,
- 250 г помидоров,
- 250 г конс. фасоли,
- 3 ст. л. красного вина,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1 луковица,
- 1 сладкий перец,
- 1 ст. л. молотого перца,
- 1 ч. л. соли,
- 1-2 острых перца.

Мясо с перцем «Вкуснотища»

• Рубленый лук слегка обжарить на масле, добавить нарезанное мелкими кубиками мясо, а также мелкорубленый стручковый перец.
• Влить немного горячей воды и сильно посолить и поперчить.
• Мясо тушить на слабом огне, закрыв крышкой.
• Затем добавить фасоль и нарезанные дольками помидоры. Через 10 мин. влить вино и оставить на огне на 5 мин.

Кухнина Амалия, г. Витебск



- 800 г свинины,
- 3 ст. л. топленого масла,
- 1 луковица,
- 3 ст. л. сух. вина,
- 1,5 ст. воды,
- 1 ст. л. муки,
- молотый перец,
- томат-пюре,
- лавровый лист,
- соль.

Свиниил «Пьяный казак»

• Мякоть нарезают ломтиками и обжаривают в кипящем масле.
• Затем добавляют мелко нарезанный лук, муку, молотый красный перец, томат-пюре, лавровый лист, все это заливают вином и теплой водой и варят на слабом огне, пока мясо не станет мягким.
• На гарнир подают отварной рис или пюре из фасоли.

Суликова Маргарита, г. Арзамас



- 500-600 г куриной печени,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. куриного бульона,
- 1 луковица,
- 300 г шампиньонов,
- 1/2 шт. красного перца,
- 1 ч. л. паприки,
- 1/2 ст. белого вина,
- перец,
- соль.

Куриная печень с грибами

• Обжарить печень на сковороде. Залить бульоном, перемешать и снять с огня.
• Отдельно в течение нескольких минут жарить нарезанные лук, грибы, перец.
• Переложить на сковороду к печени, добавить специи, вино и тушить без крышки 10-15 мин.

Степанцова Альбина, г. Нефтеюганск

- 1 цыпленок,
- 3 луковицы,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 3 зубчика чеснока,
- 1,5 ст. белого вина,
- 2 ст. л. томат-пасты,
- мята,
- соль.



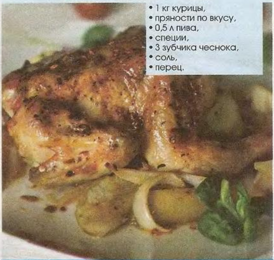
Цыпленок в вине

• Тушку цыпленка разрезать на куски и потушить в кастрюле.

• Добавить шинкованный лук, толченый чеснок, масло, соль и обжарить. Затем влить 1/2 ст. вина и тушить несколько мин. За 5 мин. до готовности добавить остальное вино, томатную пасту и мелко нарезанную мяту.

Зиновьева Любовь, г. Ревда

- 1 кг курицы,
- пряности по вкусу,
- 0,5 л пива,
- специи,
- 3 зубчика чеснока,
- соль,
- перец.



Курица в пиве

• Курицу посолить, натереть специями и чесноком.

• Уложить плотно в сковороду или небольшой противень, залить вином или пивом и поставить в духовку на 30-35 мин.

• Можно переворачивать курицу или смазать сверху майонезом. Оставшийся соус использовать для запекания гарнира из овощей.

Ерошина Татьяна, г. Брест

- 1 утка,
- 1 ст. красного вина,
- 6 ст. л. слив. масла,
- перец, соль.



Утка, тушенная в вине

• Подготовленную утку помыть, залить на 2 ч. холодной водой. Разделить на порции, посолить, поперчить, обжарить с 2 сторон.

• В утятницу влить вино, положить масло и мясо, накрыть и тушить на сильном огне, подливая воду. Подавая к столу с жареным картофелем, нарезанным соломкой, вареными сливами и салатом из красной капусты.

Зефирова Элла, г. Серов

- 1 цыпленок,
- 20 зубчиков чеснока,
- 1 ст. белого вина,
- 1 пучок зеленого лука,
- 2 ст. л. сметаны,
- 1 ч. л. сушеного розмарина,
- соль, перец.



Курица в вине с чесноком

• Снаружи и изнутри натрите курицу солью и специями, нашпигуйте чесноком.

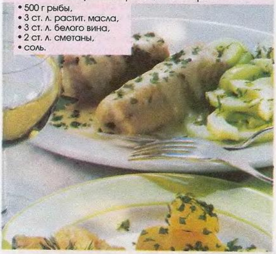
• В противень влейте 1/2 ст. вина, положите в него курицу. Жарьте в хорошо разогретой духовке 2 ч. Через 1 ч. добавьте рубленый лук и оставшееся вино.

• Время от времени поливайте птицу образовавшимся во время приготовления соком.

• При подаче полейте сметаной.

Болкунова Ирина, г. Северск

- 500 г рыбы,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 3 ст. л. белого вина,
- 2 ст. л. сметаны,
- соль.



Треска, запеченная в вине и сметане

- Треску разделать на филе, натереть солью, уложить на сковороду, смазанную жиром, и запекать в жарочном шкафу 30-40 мин., периодически поливая образовавшимся соком и вином. Готовую рыбу залить сметаной и прогреть еще 5 мин.
- Подать с картофелем.

Зеленкова Оксана, г. Кызыл

- 1 кг рыбы,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. мадеры.

Соус:

- 1 ст. л. слив. масла,
- 1/2 лимона,
- соль, перец.



Сом, тушенный в вине

- Рыбу нарезать кусками, посолить, поперчить.
- В сотейник положить слив. масло, влить мадеру, добавить лавровый лист, выложить рыбу, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Осторожно слить соус, заправить его мукой, прокипятить, заправить солью. Рыбу выложить на блюдо, залить соусом. Украсить ломтиками лимона и веточками зеленой петрушки. На гарнир подать отварную цветную капусту.

Горева Валентина, г. Карпинск

- 2 филе лосося по 150 г,
- 1/2 ст. л. муки,
- 6 маленьких шампиньонов,
- сок 1/2 лимона,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. мадеры,
- 1/2 ст. сливок,
- 1 ст. л. рубленой петрушки.



Лососина в мадере

- Куски рыбы посолить и поперчить, обвалять в муке.
- Растопить масло на сковороде и обжаривать на нем рыбу 5 мин. Добавить в сковороду шляпки шампиньонов и продолжать готовить еще 5 мин.
- В сковороду, где жарилась рыба с грибами, влить мадеру, добавить сливки и проварить на сильном огне, чтобы соус стал пенистым.
- Рыбу с грибами разложить по тарелкам, полить соусом и посыпать петрушкой.

Хлыстова Анастасия, г. Болотное

- 500 г филе рыбы,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 20 креветок,
- сок 1/4 лимона,
- 1 ст. сухого шампанского,
- красная икра.



Горбуша в шампанском

- Рыбу нарезать ломтиками, разложить по порционным сотейникам плотно в один ряд, чередуя с вареными креветками. Добавить слив. масло и лимонный сок, влить шампанское так, чтобы рыба была покрыта до половины. Варить 15 мин. под крышкой.

Готовую рыбу перед подачей посыпать икрой.

Сафонова Татьяна, г. Щекино

- 1 кг карпа,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 2 луковицы,
- 1-2 корня петрушки,
- 2 моркови,
- 1 ч. л. меда,
- 1/2 ст. пива,
- соль,
- специи.



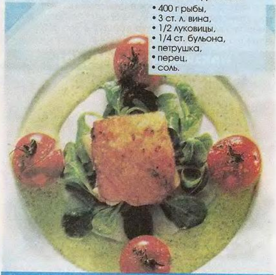
Карп в пиве

• Подготовленного карпа нарезать средними кусками, удалить кости.

• В кастрюлю уложить куски рыбы, произвольно нарезанные овощи, добавить специи и разведенный в воде мед. Все это залить пивом. Довести смесь до кипения и варить до готовности рыбы. Готовую рыбу уложить на блюдо, гарнировать вареными овощами.

Беганцова Вера, г. Новомичуринск

- 400 г рыбы,
- 3 ст. л. вина,
- 1/2 луковицы,
- 1/4 ст. бульона,
- петрушка,
- перец,
- соль.



Щука в красном вине

• Обработанную рыбу разрезать на куски. Положить в кастрюлю нарезанные петрушку, лук, перец, соль, лавровый лист. На коренья разместить куски рыбы, залить вином, добавить бульон, закрыть крышкой и тушить до готовности. Подавать с отварным картофелем и зеленью укропа.

Чефранова Инна, г. Назрань

- 6 апельсинов,
- 3/4 ст. сахара,
- 2-3 ст. л. ликера.

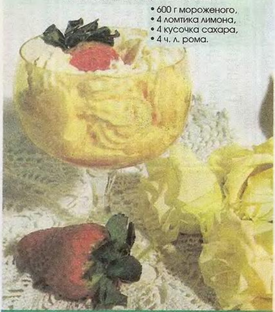


Апельсины с ликером

• Очистить апельсин с помощью картофелечистки. Разрезать корку на красивые дольки и залить кипящей водой. Оставить на 10 мин., затем высушить и отложить. Разрезать остальные апельсины на тонкие дольки и выложить их на блюдо по кругу так, чтобы они перекрывали друг друга. Присыпать сахаром и полить ликером. Накрыть и оставить на ночь в холодном месте. Подавать со взбитыми сливками, украсить нарезанной цедрой.

Власова Фаина, г. Сенгелей

- 600 г мороженого,
- 4 ломтика лимона,
- 4 кусочка сахара,
- 4 ч. л. рома.



Мороженое «С огоньком»

• Мороженое уложить в вазочки, украсить ломтиками лимона и кусочками сахара, смоченными ромом. Кусочки сахара поджечь при подаче мороженого.

Митрофанова Елена, г. Нижнекамск

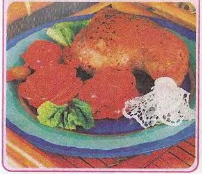
Цыпленок с помидорами

Цыпленок - 300 г, мука - 1,5 ст. л., масло сливочное - 2 ст. л., лук - 1 шт., шампиньоны -100 г, помидоры - 2 шт., чеснок - 2 зубчика, вино белое - 1 ст. л., хлеб пшеничный - 2 кусочка, яйцо - 1 шт., перец, зелень, сыр тертый.

Подготовленные куски цыпленка посолить, запанировать в муке и обжарить с маслом. Когда куски цыпленка зарумянятся, добавить в сотейник мелкорубленый лук и поджарить его до золотистого цвета, после чего добавить растертый с солью чеснок, белое вино, рубленые помидоры без кожицы и семян, шампиньоны, нарезанные ломтиками, соль, перец, немного бульона и тушить 20-25 мин.

При подаче куски цыпленка положить на блюдо и полить соусом, в котором цыпленок тушился, на цыпленка положить жареное яйцо, а вокруг - гренки из пшеничного хлеба, поджаренные на масле.

На гарнир вместо яйца и гренок можно подать жареный или отварной картофель.



Щербакова Тамара, г. Тула

Тушеный «Пьяный» цыпленок

1 цыпленок, 10 луковиц, 2 ст. л. топленого масла, 100 г грибов, 1/2 ст. сметаны, 1 ст. белого вина.

Цыпленка нарезать порционными кусками, потушить в масле на медленном огне лук и грибы, положить куски цыпленка, посолить, поперчить и залить вином. Тушить под крышкой до готовности, перед тем как снять с огня, прибавить сметану. Перед подачей к столу украсить ломтиками лимона и петрушкой.

Солдатова Надежда, г. Кемерово

Жаркое по-русски в горшочках

Куриное филе - 650 г, картофель - 1/2 кг, сливочное масло - 4 ст. л., репчатый лук - 2 шт., 3/4 ст. мясного бульона, сметана - 1 ст., лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки, укропа, вкусу, сухое вино - 1/2 ст.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить в масле. Лук нашинковать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета.

Мясо, нарезанное небольшими кусочками, слегка обжарить в кипящем масле с обеих сторон.

В кастрюлю положить мясо, затем положить картофель, сверху лук, посыпать все солью, перцем, положить лавровый лист, добавить бульон, поставить жаркое в духовку и тушить 30 мин. За 10 мин. до окончания тушения налить в жаркое сухое вино.

Готовое блюдо перед подачей к столу залить сметаной и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Илюшкина Нина, г. Курган

Курочка, запеченная с картофелем и луком

750 г куриного филе, 4 крупные картофелины, 150 г тертого сыра, 1 ст. белого сухого вина, 3 луковицы, 3 ст. л. муки и раст. масла, 5 ст. л. панировочных сухарей, соль, черный молотый перец.

Мясо нарезать порционными кусками, обвалять в муке, обжарить со всех сторон, переложить в жаровню. Картофель нарезать ломтиками, лук - кубиками, положить в жаровню с мясом и влить сухое вино, посыпать солью, перцем, прикрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку на 1 ч. Затем посыпать свинину смесью из панировочных сухарей и тертого сыра и, не закрывая крышкой, запекать еще 20-30 мин.

Яшина Светлана, г. Уфа

Курочка, маринованная в пиве

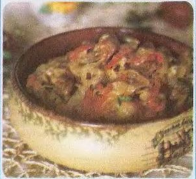
1 курица средней величины, 150 г шпика, 3 ст. л. маргарина, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 2 ст. бульона, 1 ст. сливок, 2-3 бутылки пива.

Тушку залить пивом и выдержать 2 дня. Затем обсушить и нашпиговать полосками шпика, которые предварительно посолить и поперчить. Курицу положить в сотейник спинкой вниз и зажарить в сильно разогретом жире. Затем добавить немного воды и тушить до готовности под крышкой. Время от времени поливать образовавшимся соком. Незадолго до окончания тушения влить разогретые сливки.

Подавать на разогретом блюде с гарниром из красной капусты. Украсить блюдо зеленью.

Боткина Наталья, г. Венев

Цыпленок в горшочке



750 г курицы, 250 г свиного сала, 3 луковицы, 1-2 ломтика черного хлеба, мука, соль, перец, красное вино.

Курицу разрезать на куски, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и разложить по горшочкам, чередуя с ломтиками сала, рубленым луком и крошками хлеба.

Подлить красное вино, чтобы содержимое горшочков было на 3/4 покрыто жидкостью. Тушить на слабом огне 1-1,5 ч.

Кашина Кристина, г. Брянск

Цыпленок с коньяком

1 цыпленок, 100 г шпика, 150 г грибов, 200 г маслин, 4 помидора, 4 картофелины, 1/2 ст. коньяка.

Цыпленка разрезать на куски, поджарить в кастрюле нарезанные кубиками шпик и грибы, маслины, нарезанные ломтиками помидоры и картофель, положить туда куски цыпленка, залить коньяком и водой, варить до мягкости.

Гудзиевская Амалия, г. Бийск

Треска отварная в вине

1 кг рыбы, 5 луковиц, 3/4 ст. белого вина, вода, зелень кинзы, соль.

В кипящую подсоленную воду влить белое вино, добавить мелко нарезанный репчатый лук, положить нарезанную порционными кусками рыбу и варить до готовности.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Приготовив это блюдо, можно убедиться, что приготовление рыбных блюд полезно для вашего здоровья.

Елисеева Светлана, г. Рыбинск

Карп в белом вине

1 кг рыбы, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 150 г цветной капусты, 2 ст. белого сухого вина, перец, соль.

Нарезать рыбу порционными кусками, морковь, петрушку и сельдерей, соцветия капусты и лук – соломкой. Добавить немного рыбного бульона и потушить овощи, влить в сотейник вино и положить рыбу, посолить, поперчить, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности.



Карпенко Галина, г. Самара

Рыба в виноградном вине

1 кг рыбы, 1 ст. белого виноградного вина, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1/2 ст. изюма, 1/2 лимона, 2 лавровых листа, 9% уксус, соль.

Подготовленную и нарезанную порционными кусками рыбу посолить и поставить на 1 ч. на холод, затем влить в посуду с рыбой вино, немного уксуса, добавить коренья, нарезанные дольками, целую луковицу, хорошо промытый в холодной воде изюм, кружочки лимона без зерен и цедры, лавровый лист, затем влить столько воды, чтобы она только покрывала рыбу, варить на сильном огне до готовности.

Выложить горячую рыбу с овощами (удалив луковицу и лавровый лист) на блюдо, на гарнир подать отварной горячий картофель.

Буянова Тамара, г. Быхов

Скумбрия в соусе из шампиньонов

2 скумбрии, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. белого вина, 2 ст. л. сливок, соль, перец, лимонный сок, 1 желток, 150 г шампиньонов.

Скумбрию очистить, посолить, сбрызнуть лимонным соком, обжарить на сливочном масле с обеих сторон, переложить в подогретую посуду и поставить в теплое место.

В оставшийся от жаренья жир добавить муку, немного воды, соль, перец, лимонный сок, желток, все хорошо перемешать, залить рыбу этим соусом и подавать с тушенными на масле шампиньонами.

Ромова Анна, г. Белово

Жареная рыба в тесте

800 г рыбы, 2 ст. муки, 5 яиц, 0,5 л пива, 2 ст. л. сливочного масла, растительное масло, зеленый лук, черный перец горошком, соль.

В муку добавить соль и вымесить тесто с желтками, пивом, растопленным сливочным маслом, осторожно перемешать со взбитыми белками.

Отварную или припущенную рыбу нарезать кусочками, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и размолотым перцем горошком, обмакивать каждый кусочек в тесто и жарить в кипящем жару 1-2 мин., готовую рыбу выкладывать на бумагу, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать в горячем виде.

Калинина Галина, г. Миасс

Лосось с грейпфрутом

800 г филе лосося, 2 зубчика чеснока, 1 острый перец, 1 пучок петрушки, 2 стебля лука-порея, 2 грейпфрута, сок 1 грейпфрута, 1 ст. л. сухого хереса, 1 ст. л. олив. масла, сахар, соль, перец.

Рыбу посолить и поперчить. Чеснок, стручок перца и петрушку очень мелко порубить и выложить на рыбу. Лук измельчить. Грейпфруты очистить и отделить мякоть от перепонок. Перемешать сок, херес, масло и немного сахара. Положить в «рукав» для запекания рыбу, овощи и грейпфруты, залить маринадом и поставить в холодильник на 3 ч.

Закрыть «рукав» и проколоть сверху 3 раза. Положить в духовку и запекать 20 мин.

Украсить зеленью петрушки и сельдерея.

Петухова Лариса, г. Сухой Лог

Горбуша в лимонном соке

Горбуша - 1,2 кг, лимон - 2 шт., апельсин - 1 шт., мед - 1 ст. л., лимон - 2 шт., апельсин - 1 шт., мед - 1 ст. л., растит. масло - 1/2 ст.

Кляр: белки - 2 шт., водка - 2 ст. л.

Подготовленную горбушу разрезаем на порционные куски.

Для маринада: сок лимонов и апельсина и натертую цедру этих фруктов перемешиваем, добавляем мед, вливаем растительное масло и укладываем рыбу в маринад на 5-6 ч. или на ночь в холодильник. Обмакиваем рыбу в кляр и жарим на растительном масле на сковороде.

Чикунова Светлана, г. Моршанск

Лосось с ананасом

600 г филе рыбы, 1 ст. риса, 2 зубчика чеснока, 1 стручок острого перца, 500 г корня сельдерея, 4 пучка зеленого лука, 400 г консервированного ананаса, 2 ч. л. растительного масла, перец, 1 ст. овощного бульона, 1/2 ст. белого вина, 3 ст. л. рубленого кориандра.

Отварить рис. Порубить чеснок. Стручок перца нарезать тонкими кольцами. Нарезать полосками сельдерей, зеленый лук и ананас. Слегка обжарить овощи и ананас на растительном масле. Вынуть, положить в форму для запекания, приправить. Добавить бульон, вино и кориандр. Вымыть и обсушить лосося, поджарить на оставшемся от жарения масле, приправить и выложить на смесь. Накрыть фольгой и запекать в духовке 20 мин. при 200°С.

Разложить по тарелкам с рисом и украсить веточками петрушки.

Погодина Кристина, г. Тюмень

Судак с овощами

4 филе судака (по 160 г каждое), сок 1/2 лимона, соль, перец, 400 г кольраби, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. белого вина, 1 ст. л. крахмала, 3 ст. л. сухого вермута, 1/2 ст. сметаны, 2 листа салата.

Рыбное филе полить лимонным соком и приправить. Кольраби нарезать кубиками и потушить на 1 ст. л. масла. Влить вино и тушить 5 мин. Перемешать крахмал с 1 ст. л. воды. Добавить к кольраби и быстро вскипятить. Перемешать с вермутом и сметаной. Обжаривать в масле филе судака с каждой стороны по 2 мин. Разложить кольраби по тарелкам и выложить рыбу.

Савинова Маргарита, г. Омутнинск

Рулет с лососем

100 г замороженного шпината, 3 ст. л. лимонного сока, 2 куска филе лосося, 1 ст. белого вина, 1 ч. л. перца, 1 лавровый лист, 300 г слоеного теста, 100 г креветок, 2 ч. л. консервированного хрена, 1 желток, соль, перец.

Разморозить и обсушить шпинат. Полить рыбу лимонным соком и приправить. Вскипятить вино с 1 ст. воды, лавровым листом и зернами перца. Рыбу готовить на пару 7 мин., вынуть и остудить. Раскатать тесто в прямоугольник на противне, выстеленном бумагой. Положить 1 кусок лососины в центр верхней трети, намазать хреном, покрыть шпинатом, креветками и приправить. Намазать хреном второй ломтик лосося и положить намазанной стороной на шпинат. Накрыть тестом и полностью завернуть в него рыбу. Положить на противень швом вниз и смазать желтком. Запекать 45 мин. при 200°C. Подавать с овощами.

Бродова Татьяна, г. Таганрог

Форель в вине

1 кг форели, 1 л белого вина, 2 ст. л. слив. масла, 2 ст. л. муки, 1 лимон, 1-2 лавровых листа, соль.

На сливочном масле слегка подрумянить муку. В кастрюлю влить вино, положить лавровый лист, подрумяненную муку и кипятить 10-15 мин. Затем очищенные куски форели положить в вино, посолить и варить на маленьком огне еще 10 мин.



Елькина Вера, г. Томск

Имбирный тунец

2 стейка тунца, 1 ст. л. оливкового масла, 3 зернышка кориандра, 1 лимон, зеленый салат.

Маринад: 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. хереса, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. мелкорубленого имбиря, щепотка перца.

Смешать все ингредиенты для маринада. Стейки рыбы положить в миску с маринадом, перевернуть несколько раз, чтобы маринад покрыл рыбу полностью. Закрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 2 ч.

Налить оливковое масло на сковороду и обжарить стейки по 2 мин. с каждой стороны.

Купцова Валентина, г. Хабаровск

Рыбное рагу с шампанским

1/2 ст. рыбного бульона, 1 ст. сухого шампанского, 200 г филе морского окуня, 1 веточка эстрагона, соль, перец, 100 г замороженных стручков горошка, 100 г креветок, 2 ст. л. сливок, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. винного уксуса.

Разогреть бульон с шампанским. Положить в смесь эстрагон. Посолить и поперчить.

Рыбу нарезать кубиками, добавить к смеси, накрыть крышкой и варить 5 мин. Рыбу вынуть и поставить в теплое место.

Уварить жидкость до половины. Разрезать пополам стручки горошка, бланшировать 2 мин. в подсоленной воде, обдать холодной водой и откинуть на дуршлаг. Перемешать с уваренным отваром сливки и мед и варить еще 5 мин. Перемешать со сливочным маслом в хлопьях.

Приправить солью, перцем и уксусом. Добавить в соус стручки, рыбу и креветки.

Украсить блюдо зеленью.



Коняшова Ирина, г. Минск

Карп в красном вине

1 кг рыбы, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1-2 лавровых листа, 100 г каперсов, 1 ст. красного вина, 1/2 ст. л. муки, перец, соль.

Рыбу режем порционными кусками, солим, перчим и ставим в холодильник на 1 ч.

Затем режем кружочками морковь, петрушку, сельдерей и лук, кладем в сотейник нарезанные овощи, добавляем каперсы, лавровый лист, поверх овощей укладываем рыбу, вливаем вино и немного бульона, приготовленного из голов, плавников и хвостов рыбы.

Закрываем посуду крышкой и варим на небольшом огне до готовности, осторожно сливаем отвар, заправляем его пассерованной без масла мукой, проовариваем 5 мин.

Выкладываем рыбу с овощами на блюдо и поливаем соусом, на гарнир подаем отварной картофель.

Украсить зеленью.

Малиновская Вера, г. Ковров

Лососина в тесте

Филе лосося - 500 г, мука - 1 ст., яйцо - 1 шт., светлое пиво - 1/2 ст., лимон - 1/2 шт., растительное масло - 1/2 ст., соль по вкусу.

Рыбное филе вымыть, нарезать полосками, посолить и сбрызнуть лимоном. Из муки, яйца, пива, соли замесить тесто и поставить на час, чтобы подошло. Рыбные палочки обвалять в муке, обмакнуть каждую в подготовленное тесто, выложить в сковороду с кипящим маслом и обжарить до готовности.

Чернигина Наталья, г. Березники

Кальмары в красном вине

700 г кальмаров, 3 ст. л. оливкового масла, 1 мелко нарезанная луковица, 2 тертых зубчика чеснока, 500 г мелко нарезанных томатов, 3 ст. л. красного вина, соль, перец, 1/2 ч. л. сахара, 1/2 палочки корицы, 3 ч. л. мелко нарезанной зелени петрушки, немного хлебного мякиша, 4 ст. л. оливкового масла.

Обработанные кальмары нарежьте кольцами. Разогрейте масло, положите лук и чеснок и жарьте до мягкости. Добавьте колечки кальмаров и тушите до коричневого оттенка.

Положите томаты, соль, перец, сахар, корицу, влейте вино. Не накрывая крышкой, тушите на слабом огне, пока кальмары не станут мягкими. Посыпьте петрушкой.

Соус должен быть густым и жирным. Нарежьте хлеб треугольниками. Разогрейте на сковородке масло, поджарьте куски хлеба с двух сторон до золотистого цвета.

Подавайте кальмары на тарелках, поместив гренки по краям блюда, украсьте зеленью.



Маркушина Лада, г. Уфа

Морские рулеты

12 кусочков филе морского языка, 3 апельсина, соль, перец, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. куриного бульона, 2 ст. л. вермута, 3 веточки укропа, 100 г мягкого сыра, лук-шалот.

Филе вымыть, обсушить и свернуть рулетиками. Два апельсина разделить на дольки. Из третьего апельсина выдавить сок. Лук-шалот очистить, нарезать, потушить на сливочном масле. Добавить куриный бульон, вермут и укроп, дать смеси закипеть. Положить в отвар рыбные рулетики. Варить 5 мин. Вынуть из отвара. Отвар процедить, влить в него апельсиновый сок. Проварить 2 мин. Положить в отвар сыр, размешать. Посолить и поперчить. Разогреть в отваре дольки апельсина. Положить рулетики на тарелки, залив их отваром, украсив апельсиновыми дольками и укропом.

Громова Елена, г. Чебоксары

Камбала в соусе

8 филе камбалы, 1 ч. л. лимонного сока, 2 луковицы, 2 черешка сельдерея, 2 пера лука-порея, 4 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ст. муки, по 1/2 ст. белого вина и сливок, петрушка.

Филе залить лимонным соком и оставить на 15 мин. Лук-порей, сельдерей и шалот нарезать. Поджаривать овощи 10 мин. Филе рыбы обвалять в муке. Поджаренные овощи переложить в посуду и на них уложить свернутыми пополам куски рыбы. Сбрызнуть их вином, накрыть посуду крышкой и поставить в духовку. Каждые 5 мин. сбрызгивать рыбу вином, через 15 мин. залить ее сливками, снять крышку и запекать еще 10 мин. В конце посыпать зеленью петрушки.

Шароватова Светлана, г. Глазов

Желе из ягод

3 ст. сока, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. вина, 8 г желатина, 1/4 лимона.

Из ягод малины, клубники, смородины (можно взять замороженные) выжать сок, добавить сахар, белое вино, сок лимона и прокипятить. Затем влить предварительно замоченный в холодной воде и растворенный желатин, хорошо перемешать, разлить в формы и поставить в холодное место для охлаждения. Перед тем, как выложить желе, форму опустить на несколько секунд в горячую воду, слегка отсоединить желе от края формы и выложить в посуду. Подавать в креманке.



Негода Нина, г. Тобольск

Желе из малины

200 г малины (замороженной), 3/4 ст. сахара, 10 г желатина, 3 ст. л. вина сухого, 3/4 ст. воды, 2 ст. л. сливок, 1 ч. л. сахара.

Малину размять, залить водой и протереть через сито. Полученный сок прокипятить с сахаром, добавить предварительно замоченный желатин, все перемешать, процедить, влить сухое белое вино, разлить в формочки и поставить в холодное место.

Дьяченко Анна, г. Канск

Мусс «Бенедиктин»

750 г яблок, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 белка, 1/2 ст. любого ликера, 3 ст. л. сахара, сок 1/2 лимона, 3/4 ст. молока или сливок.

Яблоки разрезать на 4 части, не очищая от кожицы и не удаляя семечек, положить в кастрюлю, добавить немного воды и варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Вареные яблоки пропустить через мясорубку, полученное пюре подсушить на очень слабом огне. В конце добавить сахарную пудру и взбить.

Сахар растворить в 1/2 ст. воды, нагревать до тех пор, пока сироп не побелеет и слегка не закарамелизуется. Добавить лимонный сок.

Дно и внутренние стенки формы облить полученной карамелью. В охлажденное яблочное пюре ввести взбитые в густую пену белки, добавить ликер и выложить в подготовленную форму. Поставить на водяную баню в духовку, нагретую до 180°C, на 40 мин. Остудить и вынуть из формы.

Тухватулина Эля, г. Муром

Салат фруктово-ягодный

По 150 г яблок и груш, 200 г винограда, 1 лимон, 4 ст. л. сахарной пудры, 1/2 ст. вина, грецкие орехи.

У яблок и груш удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками, смешать с виноградом, сахарной пудрой, лимонным соком, вином и мелкорублеными грецкими орехами.

Очень вкусно с вареной картошечкой!

Рыбка просто супер!

Болкунова Наталья, г. Жуковский

Фруктовое желе

2 груши, 6 персиков, 1 ст. сухого виноградного вина, 1 ст. л. сахара, 10 г желатина.

Груши очистить, вырезать сердцевину и разрезать на 6 длинных долек. Персики опустить на несколько минут в кипящую воду, после чего снять кожицу и вынуть косточки. Вино с сахаром довести до кипения, положить в него фрукты и продолжать кипятить на небольшом огне 3 мин. Слить образовавшийся сироп, разложить фрукты по бокалам.

В вине растопить желатин, когда он остынет, но будет еще жидким, облить им фрукты и поставить в холодильник.

Баталкина Валентина, г. Ногинск

Блинчики с фруктами и сметаной

600 г фруктов, 2 ст. л. сахара, 20 г шоколада, 1/2 ст. сметаны, 1 ст. л. ликера.

Яблоки, груши очистить, посыпать частью сахара, подлить немного воды и запечь в духовке при умеренной температуре.

Остывшие фрукты нарезать маленькими ломтиками, добавить оставшийся сахар, растопленный шоколад, сметану. Начинку положить на блинчики и завернуть их рулетиками.

При подаче к столу блинчики залить ликером.

Григоренко Амалия, г. Елец

Крем с шампанским

8 яиц, 1 ст. сахара, 2 ст. сухого шампанского, 2 ст. л. желатина, 1/4 ст. воды, 1/2 ст. 33% взбитых сливок.

Желатин размягчить в воде до мягкого состояния. Яйца разделить на желтки и белки. 5 желтков и 3 белка вылить в кастрюлю, всыпать сахар и взбивать на горячей бане до образования однородной массы. Затем влить шампанское, горячую (75-80°С) воду и держать на горячей бане до загустения при непрерывном помешивании. Добавить размоченный желатин и размешивать до его растворения, остудить.

Оставшиеся пять белков взбить до образования воздушной, но не сухой пены и вылить в остывшую смесь шампанского с желтками и белками, добавить взбитые сливки, разлить по формочкам и поставить на холод для застывания.

Шишкова Софья, г. Димитровград

Ореховые шарики

1 ст. молотых грецких орехов, 3 ст. л. меда, цедра и сок 1 апельсина, 1 ч. л. вина или коньяка, 50 г шоколада.

Мед смешать с молотыми грецкими орехами до получения густой массы, добавить тертую цедру апельсина, апельсиновый сок, вино или коньяк и все прокипятить.

Затем массу разделить на маленькие шарики и обвалять их в крупно наструганном шоколаде.



Галимова Галина, г. Новомосковск

Шоколад десертный

50 г молочного шоколада, 2 ст. л. какао-порошка, 4 ст. л. воды, 1/4 ст. сахарной пудры, 4 яйца, 2 ст. л. коньяка, 150 г сливочного масла, взбитые сливки.

Молочный шоколад, порошок какао растопить в миске на водяной бане с водой, снять с огня, добавить сахарную пудру, влить постепенно взбитые яичные желтки, затем коньяк и растопленное сливочное масло, все хорошо размешать. Белки взбить до получения воздушной пены и влить в шоколад. Шоколад разлить в смазанные маслом формочки и поставить на ночь в холодильник.

Застывший шоколад осторожно опрокинуть на блюдо и подать со взбитыми сливками.

Гричинская Ольга, г. Элиста

Крем из мороженого

3 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 ст. молока, ванилин, 20 г желатина, 400 г мороженого.

Винный сироп: 1 ст. сухого белого вина, 1/4 ст. сахара.

Яйца взбивать с сахаром и нагревать при перемешивании до растворения сахара. Затем добавить кипяченое молоко, ванилин и разбухший желатин. Когда масса остынет, добавить мороженое и взбить миксером или венчиком, поставить в холодильник для загустения. К молочно-яичной смеси можно добавить тертый шоколад, измельченные и поджаренные орехи или размятые ягоды.

Налить сухого белого вина, добавить сахар и варить, пока жидкость не выкипит наполовину. Крем подавать с этим винным сиропом.

Петрова Наталья, г. Новочебоксарск

Десерт фруктовый

1,5 ст. 33% сливок, 2 апельсина, 200 г консервированных ананасов, 350 г малины (замороженной), 1 ст. л. вишневого ликера, цедра апельсинов.

Взбить сливки и смешать с измельченной цедрой апельсинов. Апельсиновые дольки очистить над миской от пленок. Ананас нарезать кусочками, соединить с дольками апельсина, сверху выложить слой малины, сбрызнуть вишневым ликером.

Разложить по бокалам, украсить взбитыми сливками.

Колесник Ирина, г. Ногинск

Суфле творожное с апельсинами

3 апельсина, 4 яйца, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. муки, 3 ст. л. крахмала, 1 ст. л. яичного ликера, 300 г творога, сливочное масло, толченые сухари, сахарная пудра.

Из двух апельсинов выжать сок, третий апельсин очистить и вырезать мякоть, удалив белые перегородки. Мякоть апельсина мелко нарезать. Отделить белки от желтков и смешать желтки с апельсиновым соком и сахаром. Муку и крахмал просеять и перемешать с творогом и яичным ликером. Творожную массу перемешать со взбитой желтковой массой, добавить взбитые в густую пену белки и кусочки апельсина.

Дно формы смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Яично-творожную массу выложить в форму и выпекать при 200°С в духовке 40 мин.

Готовое суфле посыпать сахарной пудрой и сразу же подать.

Получается очень красивое и вкусное угощение.

Руденко Галина, г. Харьков

Крем творожный

750 г нежирного творога, 3/4 ст. сметаны, 1 желток, 2 ст. л. сахара, сок и цедра 2 лимонов, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/4 ст. ликера, 250 г малины, клубники или других ягод (замороженных).

Творог, сметану, желтки и сахар смешать до кремообразного состояния. Добавить сок и цедру лимона, ванильный сахар, ликер или вишневую наливку.

Перед подачей на стол крем украсить ягодами.

Суликова Инна, г. Новошахтинск

Фруктовый крем

100 г сметаны, 3 ст. л. сахара, 400 г фруктов (любых), 1/3 ст. очищенных грецких орехов, 2 пачки ванильного сахара, 1/2 ст. ликера.

Сметану взбить с сахаром и поставить в холодильник. Испеченные в духовке фрукты и орехи пропустить через мясорубку, соединить со взбитой сметаной, добавить ванильный сахар, хорошо перемешать до получения однородной массы. Готовый крем через кондитерский шприц выпустить в бокалы и залить ликером. Подавать к столу охлажденным.



Тугушева Виктория, г. Черкесск

Яблоки под соусом

1 кг крупных яблок, 1 ст. сахара.

Соус: 1,5 ст. белого сухого вина, 7 желтков, 1/2 ст. сахара, 10 г ванилина.

Из очищенных целых яблок осторожно вынуть сердцевину со стороны хвостика, в выемку насыпать сахар и запечь яблоки в горячей духовке. Готовые яблоки положить в широкие бокалы и залить винным соусом.

Для соуса: желтки растереть с сахаром и ванилином, добавить горячее вино и взбивать до загустения над посудой с горячей водой. Очень густой соус разбавить горячим вином.

Прокушкина Елена, г. Орехово-Зуево

Салат с вином

200 г кураги, 200 г чернослива без косточек, 3 крупных яблока, 2-3 лимона, 1 ст. белого десертного вина, сахарная пудра, ядра орехов.

Курагу и чернослив хорошо промыть, залить на ночь теплой кипяченой водой, на следующий день нарезать соломкой, соединить с натертыми на крупной терке яблоками и полукольцами лимона, перемешать, сбрызнуть вином, выложить в салатник, посыпать сахарной пудрой и измельченными орехами.

Анистратенко Галина, г. Серпухов

Груши в сиропе

150 г груш, 1,5 ст. л. сахара, 1 г корицы, 1 ст. л. красного вина.

Очищенные мелкие груши целиком положить в кастрюлю, посыпать сахаром, порошком корицы, залить водой и варить при слабом кипении 15 мин. После этого добавить красное вино и варить еще 15 мин. Затем груши вынуть из сиропа, уложить в креманки.